



une Adresse, avec ses Chambres,
sa palette d'Activités & ses deux Tables



Carte & Menus

[Carte et Menus changent tous les jours,
en fonction du marché...]

ATTENTION, il ne s'agit que d'une **esquisse** de
ce qui vous attend en **2026...**
afin de vous présenter nos tarifs
et l'architecture de notre carte, de nos menus.

Féline

Café-Bistrot griffé Laurent Poulet

06250 MOUGINS

04.00.00.00.00.
feline@maisonpourlinstant.com

www.maisonpourlinstant.com

www.maisonpourlinstant.com

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



En Cuisine & en Pâtisserie = 100% fabrication maison.
(sauf charcuteries, pains & viennoiseries)

Quelle est la signification de cette "fabrication maison" ?

En fait ma volonté est de mettre en avant les cuisiniers qui
vivent leur métier par Passion,
qui se donnent du mal tous les jours à trouver les bons
produits frais de saison et qui réalisent tous leurs plats
de A à Z sans aucun produit industriel,
sans aucun élément semi-préparé.

Et constatant le manque de lisibilité pour les clients qui
pourrait leur permettre de savoir si tel ou tel restaurant fait
vraiment sa cuisine et sa pâtisserie maison,
j'ai décidé de créer un label qui annonce clairement
"la couleur" !

Je commence logiquement à me l'appliquer à moi-même :
ce label s'applique à mon restaurant dès 2026.
Toutes les infos sont sur notre site internet.

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467
en date du 17 décembre 2002,
Féline ainsi que tous ses fournisseurs,
s'engagent et garantissent
l'origine française de toutes les viandes.

La Liste des Allergènes est disponible
n'hésitez pas à la demander.



Prix nets en Euros (Toutes Taxes et Services Compris)

Paiements acceptés :
CB - Espèces

Paiements refusés :
Chèques - carte American Express - Billets de Monopoly

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



Et rien n'est possible sans l'équipe,

Sur scène, en salle :

.....
Directrice de Salle

.....
Sommelier-Barman

.....
Stagiaire Salle

En coulisses, au fourneau :

Laurent POULET
Chef de Cuisine

avec toujours dans le Cœur & l'Esprit :
Atlantis 1998-2010
une grande excitée à quatre pattes...
Savana 2010-2025
une sacrée fûtée à quatre pattes...

.....
Stagiaire Cuisine & Pâtisserie

.....
Plongeur

FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com

Côté entrées...

Asperges vertes,
Tartine de Céleris 9 € 00

Tian de Courgettes,
Sauce vierge aux herbes 7 € 65

Tatin de tomate,
Copeaux de Légumes 8 € 55

Artichauts poivrades en Barigouline,
Tartare de Radis 10 € 35

Brandade de Cabillaud,
Méli-mélo 9 € 00

Côté poissons & crustacés...

Dorade Royale de Méditerranée,
Sauce vierge Mouginoise 18 € 00

Denti braisé,
Pomme de terre nouvelles 13 € 50

Mijotée de Lotte,
Fenouil bulbe 16 € 65

Côté viandes...

Joue de bœuf,
Carottes & petits Pois 12 € 65

Souris d'Agneau,
timbale de Légumes 13 € 05



FÉLINE

Café - Bistrot
griffé Laurent Poulet
www.maisonpourlinstant.com



Nos Editions Limitées...

...une petite touche de La Table du Cap.

Foie gras au Naturel,
et ses garnitures 20 € 25

Loup Sauvage de Méditerranée,
Fenouil bulbe en barigoule 49 € 50

Filet de Saint Pierre,
en cocotte et ses légumes 36 € 00

Côté fromages...

La planchette
de 3 fromages sélectionnés 4 € 05

Mille feuille de chèvre,
aux olives noires et romarin 8 € 10

Côté sucré...

Tarte fine de pomme verte,
jus au coriandre 9 € 00

Crèmeux au citron jaune du Var,
allumette cannelle 11 € 25

Moelleux chocolat noir 70%,
crème anglaise Tradition 12 € 60

petit pot de sorbet Citron & sablé 6 € 75

Menu Féline. 31 € 00
2 plats au choix

Menu Félinis. uniquement le midi 37 € 00
2 plats au choix, 1 verre de Vin, 1 Café

Menu Félinor. 43 € 00
entrée, plat, et dessert au choix